



## Runderbouillon van schenkel en/of mergpijp

Voor circa 3 liter

- 1 kg runderbotten
- 5 laurierblaadjes
- 10 zwarte peperkorrels
- 5 kruidnagels
- 5 jeneverbessen (natuurvoedingswinkel)
- 3 winterpenen, in grove stukken
- 3 uien, in grove stukken
- 3 preien, in ringen
- 3 stengels bleekselderij, in grove stukken

Bouillon kun je heel goed invriezen, zo heb je het altijd op voorraad. Bouillon is een goede basis voor soep of sauzen.

1. Doe de botten met 5 liter water in een grote pan en breng tegen de kook aan. Schuim af met een schuimspaan. Voeg de laurierblaadjes, zwart peperkorrels, kruidnagels en jeneverbessen en vervolgens de groente toe. Zet het vuur laag en laat, zonder deksel op de pan, ongeveer 5 uur trekken. Zorg ervoor dat de bouillon onder het kookpunt blijft, houd een temperatuur van ongeveer 92 graden aan.
2. Bekleed een zeef met een vochtige passeerdoek en schenk de bouillon er door.

Tip:

Als je de bouillon in wording niet laat trekken maar zachtjes laat koken, wordt de bouillon troebel. En je wilt natuurlijk een mooie heldere bouillon. Gaat het mis, dan kun je 100 gram eiwit door 500 gram gehakt kneden en dit aan de bouillon toevoegen. Verwarm de bouillon tot 92 graden en als het gehakt boven komt drijven schep je het met een schuimspaan uit de bon. Nu is je bouillon weer helder.

Bron: vleesbijbel, Gertjan Kiers